



Africanidades na cozinha brasileira: considerações sobre hábitos alimentares de estudantes universitários

Africanities in Brazilian cuisine: considerations about the eating habits of university students

Cátia Maria Eustáquio

Graduanda em Nutrição pela Universidade Federal de Viçosa – campus Rio Paranaíba – MG.
catiamariacp@hotmail.com

Lays Matias Mazoti Corrêa

Docente na UFV/CRP.
Doutora em Ciências Sociais pela UNESP/Marília.
laysmm@gmail.com

Resumo

O artigo objetiva apreender as africanidades na cozinha brasileira a partir da verificação de suas influências nos hábitos alimentares de estudantes universitários. Trata-se de um estudo qualitativo, transversal e analítico que foi realizado através da aplicação de questionário formulado em duas seções: uma socioeconômica, que possibilitou conhecer a origem e realidade social da/o participante e outra que buscou avaliar conhecimentos e frequência de consumo das preparações afro-brasileiras: acarajé, mugunzá, caruru, vatapá, cuscuz e angu. Além de constatar que a maioria das pessoas não conhece a origem e a história dos alimentos que consome. A pesquisa também revelou que a democracia racial continua a se apresentar enquanto um mito, uma vez que existe um distanciamento entre as pessoas e as culturas africanas e afro-brasileiras. Este distanciamento é produzido e reproduzido a partir de uma estrutura social racista construída desde o processo colonial. É esta estrutura que é responsável por introjetar nas pessoas negras uma espécie de complexo de inferioridade que as levam a negar e rejeitar suas identidades culturais, atingindo, assim, todos os aspectos dos indivíduos: sua estética, vestimentas, círculos sociais, preferências musicais e também seus gostos alimentares, levando-as a classificar pratos afro-brasileiros como “feios” ou subjugar-los como secundários, enquanto guarnições. **Palavras-chave:** Identidades culturais. Cozinha afro-brasileira. Hábitos alimentares. Universitários.

Abstract

The article aims to apprehend Africanities in Brazilian cuisine by verifying their influence on the eating habits of university students. This is a qualitative, cross-sectional and analytical study that was conducted through the application of a questionnaire formulated in two sections: one socioeconomic, which made it possible to know the origin and social reality of the participant, and another that sought to assess knowledge and frequency of consumption of Afro-Brazilian preparations: acarajé, mugunzá, caruru, vatapá, couscous and angu. In addition to noting that most people do not know the origin and history of the food they consume, the survey also revealed that racial democracy continues to present itself as a myth, as there is a distance between people and African cultures and Afro-Brazilians. This distancing is produced and reproduced from a racist social structure built since the colonial process. It is this structure that is responsible for introjecting in black people a kind of inferiority complex that leads them to deny and reject their cultural identities, thus affecting all aspects of individuals: their aesthetics, clothing, social circles, musical preferences and also their food tastes, leading them to classify Afro-Brazilian dishes as “ugly” or subjugate them as secondary as garnishes.

Keywords: Cultural identities. Afro-Brazilian cuisine. Eating habits. College students.

Introdução

Rio Paranaíba é uma cidade brasileira localizada no estado de Minas Gerais, na região Alto Paranaíba. Sua história remonta ao século XVIII, mas foi somente em 1923 que São Francisco das Chagas do Campo Grande foi elevado à categoria de município, passando a ser chamado de Rio Paranaíba, por se localizar próxima à nascente do Rio São Francisco. (IBGE, 2017).

Além das atividades agropastoris que já eram comuns na região, com o surgimento da cidade, muitas pessoas foram atraídas a tentar a sorte nos garimpos. A história da mineração em Minas Gerais entrelaça-se a própria história da escravidão no Brasil. Ainda que não haja evidências históricas que expliquem como esses forasteiros e suas famílias trouxeram escravizadas/os, é inegável a sua presença na história do município. No cartório de registro civil da cidade é possível encontrar cartas de alforria e documentos de compra e venda de pessoas negras escravizadas/os datados de 1876 a 1881 (CASTRO; SILVA, 2017, p. 20).

Assim, a presença da população negra em Rio Paranaíba pode ser justificada através do comércio exercido durante a escravidão. A partir do momento em que essas pessoas eram vendidas para a realização de trabalho forçado, ou uma mulher escravizada dava à luz a uma criança, passavam a ser tratadas como mercadoria de troca; como “coisas”, objetos que eram vendidos pelos senhores em troca de um bom quinto de réis. Além da privação de liberdade, eram submetidas a castigos físicos constantes, perseguições e alimentação indigna (ALBUQUERQUE; FRAGA FILHO, 2006, p. 54).

Em 13 de maio de 1888 ocorreu a tão sonhada abolição. Entretanto, ainda que a Lei Áurea tenha possibilitado liberdade à população negra dos chicotes dos senhores, a abolição não foi acompanhada de políticas públicas que possibilitassem sua inserção numa sociedade na qual o racismo tornou-se uma marca de suas relações sociais (CASTRO; SILVA, 2017, p. 23).

A população negra foi retirada, à força, de sua terra natal que ficava em diferentes localidades do continente africano¹. A escravidão provocou não só a dispersão dos povos africanos pelo Brasil, como também de suas culturas². A travessia do Atlântico envolveu, portanto, a reconstrução das identidades

1 As procedências africanas dos negros brasileiros envolvem o grupo etnolinguístico dos bantus, provenientes da região centro ocidental e oriental da África subsaariana e dos sudaneses, da região ocidental, também, da África subsaariana (RAMOS, 2001).

2 Bantus e sudaneses englobam centenas de subgrupos étnicos. Na Bahia prevaleceu uma maioria de sudaneses como jejes, usás, nagôs, haussás, nupes (tapas) e grunsis. Já em Pernambuco, Alagoas, Maranhão, Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo predominaram os grupos étnicos bantus, como angola, congo ou cabinda, regalo, gabão, moçambique (angico e macua) e benguela (RODRIGUES, 1977; RAMOS, 2001).

culturais que tiveram que ser adaptadas com o que a nova morada, o Brasil, poderia oferecer.

Ainda que negada e/ou silenciada, a história dos povos africanos resistiu e se faz presente na cultura brasileira. A permanência das raízes culturais africanas se evidencia através de histórias, tradições, músicas e costumes. Apesar da escassez de documentos escritos sobre a população escrava, monumentos como muros de pedras em volta de Rio Paranaíba-MG, o muro que cerca o cemitério municipal e a escadaria da Igreja do Rosário, auxiliam na preservação da memória da escravidão no município. Também é possível encontrar a conhecida “Rua dos Pretos”, ou a Rua Dona Maria Terta³, localidade chamada de Alto Querosene até a década de 1970. Era nesse espaço que a comunidade negra exercia sua sociabilidade, encontrando-se para realizar suas orações e/ou organizar festividades lúdicas (CASTRO; SILVA, 2017, p. 30-31).

O contato com essa história de Rio Paranaíba-MG que se encontra quase ausente nas fontes escritas oficiais influenciaram na construção desta pesquisa acadêmica. Ora, se a presença da população negra é grande na história da cidade e de Minas Gerais como um todo, por que tão pouco conhecimento sobre ela? Esses silenciamentos também se fazem presentes na história da alimentação?

Pensando nesses aspectos, a pesquisa foi construída com o objetivo de apreender as africanidades na cozinha brasileira a partir da verificação de suas influências nos hábitos alimentares de estudantes universitários. Assim, esse trabalho verificou se as/os estudantes da Universidade Federal de Viçosa, *campus* de Rio Paranaíba-MG, conhecem (e o quanto conhecem) sobre a alimentação afro-brasileira, assim como observou e a utilizam em seu cotidiano.

Nesse sentido, esse trabalho atende às orientações emitidas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, emitido pelo Ministério da Saúde em 2014, uma vez que também considera a alimentação adequada e saudável como um direito humano básico que não deve se limitar a seus aspectos biológicos, isso

³ Dona Maria Terta era conhecida como a matriarca da comunidade negra presente em Rio Paranaíba-MG e atuava como benzedeira e parteira da cidade. No mês de junho, todas/os se juntavam para acender a fogueira de São João, dançavam e comiam pipoca frita e degustavam de diferentes bebidas que as mulheres preparavam para frequentadoras/es da casa (CASTRO; SILVA, 2017, p. 30-31).

é, sua composição nutricional, sendo, portanto, necessária concebê-la também por seus aspectos sociais, como as “dimensões de gênero, raça e etnia” (BRASIL, 2014).

Esse estudo também apresenta outros motivadores, como o interesse pessoal pela temática em virtude de a autora principal desse trabalho ser negra e, também, diante da ausência de pesquisas sobre as relações étnico-raciais no curso de Nutrição e nos demais oferecidos pela instituição na qual é constituído o público-alvo dessa pesquisa. Apesar desse artigo ser fruto de um Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição, seu conteúdo é essencialmente sociológico, estabelecendo, assim, uma perspectiva transdisciplinar.

1. Materiais e Métodos

A pesquisa possui caráter qualitativo, transversal e analítico. Em virtude do caráter racial poder influenciar nos resultados da pesquisa, o tipo de amostragem selecionada foi a não probabilística por cotas, respeitando, assim, a proporção do número de participantes conforme a quantidade de pessoas negras (pretas e pardas), brancas e indígenas regularmente matriculadas na instituição. De acordo com os dados fornecidos pelo Serviço de Registro Escolar da Universidade Federal de Viçosa, *campus* de Rio Paranaíba-MG em 2018⁴, os questionários foram aplicados para 55% discentes que se autodeclararam como brancas/os e amarelas/os; 44% para negras/os (pretas/os e pardas/os) e 1% para uma estudante que se autodeclarou indígena.

Os questionários foram aplicados nos meses de abril e maio de 2018, após a aprovação do Comitê de Ética em pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Viçosa, conforme parecer nº 3.077.777. Explicado os objetivos da pesquisa, além do “Termo de

4 Segundo dados obtidos no Serviço de Registro Escolar da instituição, dentre o total de 1906 (um mil e novecentos e seis) discentes matriculadas/os em cursos de graduação e pós-graduação na UFV/CRP em 2018, 944 (novecentos e quarenta e quatro) se autodeclararam brancas/os, 158 (cento e cinquenta e oito) como pretas/os, 618 (seiscentos e dezoito) como pardas/os, 40 (quarenta) como amarelas/os, 8 (oito) como indígenas e 138 (cento e trinta e oito) não quiseram informar. É preciso destacar que o registro de uma maior presença de pessoas pretas e pardas na instituição é resultado de políticas afirmativas como a Lei nº 12.711/2012, a chamada Lei de Cotas que busca garantir a reserva de 50% das vagas nas universidades federais não somente para estudantes de escola pública, como também para pretos, pardos, indígenas e pessoas com deficiência.

Consentimento Livre e Esclarecido”, que atesta a voluntariedade de sua participação, também foram entregues às pessoas entrevistadas o questionário socioeconômico, a avaliação da frequência alimentar de pratos afro-brasileiros selecionados e questões gerais sobre alimentos da cozinha afro-brasileira.

No total, foram aplicados 123 questionários, dos quais foram excluídos 23, uma vez que apresentaram respostas incompletas⁵. As/os discentes responderam os questionários em horários diversos (manhã, tarde, horário do almoço, durante intervalos de aulas) em dias úteis letivos. Foram entrevistados mulheres e homens, matriculadas/os na Universidade Federal de Viçosa, *campus* de Rio Paranaíba-MG e que cursam entre o primeiro até o oitavo período letivo, dentre os mais diversos cursos: Administração, Agronomia, Ciências Biológicas, Ciências e Tecnologia de Alimentos, Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Nutrição e Química. Todos os cursos são oferecidos no período integral, com exceção de Administração e Sistemas de Informação, ofertados no período diurno e noturno. Todas/os as/os participantes se declararam brasileiras/os e a maioria apresentou uma faixa etária entre 18 a 35 anos, estado civil variando entre casada/o e solteira/o, morando em casa própria ou em repúblicas universitárias, com amigas/os.

Para o questionário, foram selecionados 6 pratos/preparações considerados “típicos”⁶ da cozinha afro-brasileira para a análise da frequência alimentar de participantes da pesquisa, a saber: *acarajé*, *mugunzá*, *caruru*, *vatapá*, *cuscuz* e *angu*. No início da aplicação, as pessoas apresentaram dificuldades em associar os pratos/preparações que constavam na seção de avaliação de frequência alimentar do questionário a partir da descrição verbal. Assim, tornou-se necessário elaborar uma espécie de “folheto” com ilustrações, apresentação de uma breve história⁷ e descrições

5 Em alguns questionários aplicados tanto respostas de pessoas brancas, como também das pessoas que se autodeclararam como negras, observou-se certa obliquidade nas respostas. Assim, buscando preservar o caráter qualitativo da pesquisa, foram excluídos 23 (vinte e três) questionários, uma vez que as respostas foram dadas de forma tão evasiva que não apresentavam coerência e sentido.

6 É importante destacar que a cozinha afro-brasileira é algo que ultrapassa a soma dos pratos que lhe são tomados como “típicos” e se apresenta aqui como “a cozinha de um grupo (...) um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas”⁸.

7 Esta história foi escrita a partir do livro *História da Alimentação no Brasil* (2016), de Luís da Câmara Cascudo que conta a origem e costumes alimentares por determinados alimentos/preparações dos povos que construíram o Brasil.

detalhadas de ingredientes utilizados em cada prato/preparação selecionado para a pesquisa.

A *feijoada* não foi selecionada como prato/preparação de forma intencional. Sabe-se que é um dos pratos mais conhecidos e, também, mais consumido entre a população brasileira nos dias atuais. Sua popularidade chegou a alcançar uma projeção internacional, tornando-se representativa muito mais da cozinha brasileira do que propriamente de uma cozinha afro-brasileira. Diante destas questões, optou-se por não selecionar a *feijoada* para o questionário, uma vez que isto poderia influenciar nos resultados esperados.

Ao examinar as respostas identificou-se que muitas delas faziam referência a um contexto mais amplo e, por isso, não se restringiam apenas ao conhecimento ou falta de conhecimento sobre a cozinha afro-brasileira. Assim, selecionou-se como ferramenta para a apreciação das respostas a análise do discurso, a fim de compreender não somente o que foi respondido no questionário, mas, sobretudo, o não-dito, os silêncios expressos.

A linha de análise do discurso adotada foi a foucaultiana. Nessa perspectiva, o discurso é analisado de forma minuciosa, em suas especificidades, evitando, assim, qualquer interpretação fácil, uma vez que sua formação é realizada a partir de enunciados que atravessam a linguagem, isto é, incorporam e expressam sentidos. Assim, o discurso foi tomado neste estudo como:

Práticas que formam sistematicamente os objetos de que falam. Certamente os discursos são feitos de signos; mas o que fazem é mais que utilizar esses signos para designar coisas. É esse *mais* que os torna irreduzíveis à língua e ao ato da fala. É esse ‘mais’ que é preciso fazer aparecer e que é preciso descrever (FOUCAULT, 2008, p. 56, grifos do autor).

Há muito o que “dizer” sobre o campo da alimentação. Os enunciados presentes nesses discursos podem se referir a receitas, ingredientes, preparações (cru, cozido, assado, frito). Entretanto, sabe-se que a alimentação não deve ser analisada de forma isolada, mas a partir da própria construção do social, levando em consideração as diferentes culturas, as estruturas de poder e as hierarquias ali presentes.

No campo da alimentação, cultura(s) e discurso(s) se entrelaçam e trabalham juntas: enquanto a(s) cultura(s) seleciona(m) os tipos e os modos de consumo de determinados alimentos, os discursos se encarregam de transmitir as permissões, as

proibições e tabus, constituindo, assim, hierarquias alimentares. Enquanto prática, o discurso não atua sozinho dentro da sociedade. Por meio de suas relações com os saberes, os poderes e a própria história, assim como a cultura, os discursos impõem as regras sociais e as organizam.

2. Resultados e discussão

A cozinha afro-brasileira é uma herança cultural, trazida, construída e deixada pelas/os nossas/os ancestrais africanas/os, desde a época da escravidão. Os ingredientes utilizados e a comida originada dessa cozinha comumente se fazem presentes na cozinha ritual dos terreiros, local onde são preparadas as comidas de orixás (SOUSA JR., 2014, p. 138). Assim, “a comida que se dava aos santos era também a comida cotidiana do africano nas suas terras distantes” (LIMA, 2010, p. 36).

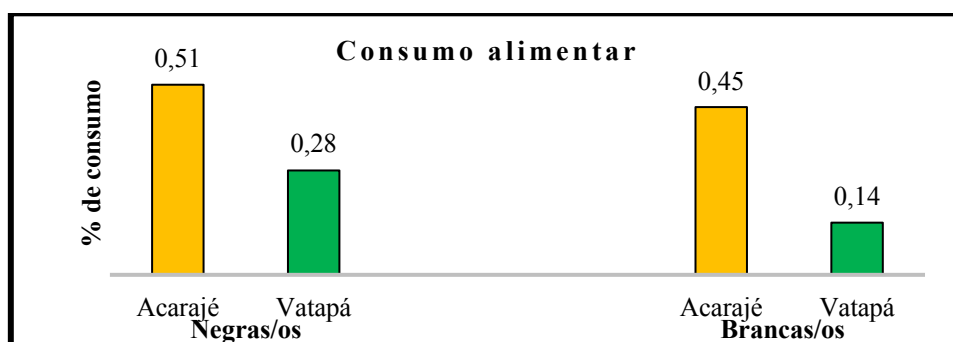
Dentre esses alimentos encontra-se o *mungunzá*, palavra que vem do quimbundo *mu'kunza*, que significa milho cozido. É uma preparação doce, feita a base de milho branco, cozido em leite de coco ou água. O *mungunzá* foi elaborado pelas/os africanas/os a partir de plantas e/ou ingredientes encontrados em terras brasileiras, uma vez que a origem do milho é latino-americana.

Essa preparação surgiu no centro-sul do Brasil e, ao longo do tempo, sofreu algumas adaptações, que a levaram a ser conhecida também como *canjica doce*. A *canjica* se tornou, assim, uma forma mais *abrasileirada* da preparação do *mungunzá*, que é consumido mais frequentemente em comemorações de festas juninas (PETRAGLIA FILHO; SANTOS; GONÇALVES, 2013, p. 06).

Dentre as preparações mais consumidas por pessoas que se autodeclararam negras/os estão o *angu* (88%), *mugunzá/canjica* (80%) e *cuscuz* (75%); seguido do *acarajé* (51%) e das preparações menos consumidas, o *vatapá* (28%) e o *caruru* (24%); dentre as preparações mais consumidas pelas pessoas que se autodeclararam brancas/os estão o *mugunzá/canjica* (96%), o *angu* (85%) e o *cuscuz* (65%); seguido também do *acarajé* (45%) e das preparações menos consumidas, o *caruru* (16%) e *vatapá* (14%).

Os resultados obtidos sobre o *acarajé* e o *vatapá* são curiosos. A etimologia da palavra “acarajé” provém da língua *kwa*, falada no sudeste da Costa do Marfim, Gana, Benin, Togo e sudoeste da Nigéria. Apesar de não existir uma única receita de *acarajé*, uma vez que o modo de preparo do bolinho e os acompanhamentos podem variar, o *vatapá* apresenta-se enquanto um acompanhamento “tradicional” da preparação desta iguaria, mais precisamente do “bolo de feijão [*fradinho é o mais usual*] e moído com camarão seco, sal e cebola, frito no azeite de dendê, serve-se quente com molho *nagô*⁸ e *vatapá*” (PESSOA DE CASTRO, 2002, p. 139).

Ao levar em consideração esses aspectos, a maioria das pessoas que responderam que comeram *acarajé* deveriam ter respondido que também comeram *vatapá*, já que este segundo é um dos ingredientes do primeiro. Neste sentido, esperava-se que as diferenças percentuais não fossem significativas. Porém, como pode ser observado nos gráficos a seguir, não foram estes os resultados que obtivemos.



Fonte: Próprias Autoras

O critério racial influenciou ligeiramente no resultado. A diferença percentual registrada dentre as pessoas negras que afirmaram ter consumido *acarajé* e *vatapá* foi menor. Apesar disso, os resultados sugerem a falta de conhecimento das pessoas entrevistadas sobre o *acarajé*, em específico, e sobre a cozinha afro-brasileira em geral, uma vez que esta preparação é representativa desta cozinha, pois “é frequentemente associada a origens africanas ou afro-brasileiras, como também à Bahia e a seus terreiros de candomblé” (BITTER; BITAR, 2012, p. 216).

8 O significado de *nagô* aqui assume uma espécie de sacralidade identitária para referir-se as raízes africanas, em especial do povo *yorubá*.

Outra preparação representativa da cozinha afro-brasileira é a *feijoada*. Prova disso é que, mesmo sem constar no questionário de avaliação de frequência alimentar, o prato foi citado 29 vezes por entrevistadas/os que se autodeclararam brancas/os, 28 por pessoas negras e uma vez pela discente indígena entrevistada, totalizando 58 menções.

O fato de 58% das pessoas entrevistadas mencionarem a *feijoada* nas questões abertas como exemplo da cozinha afro-brasileira confirma nossas preocupações, uma vez que conhecer a feijoada não significa conhecer a cozinha afro-brasileira, já que esta é mais ampla e complexa e não se resume a um único prato.

As pessoas entrevistadas também citaram as seguintes preparações, alimentos, ingredientes e/ou temperos como sendo constituintes da cozinha afro-brasileira:

Tabela 1: Elementos considerados da cozinha afro-brasileira

Alimentos, Preparações, Ingredientes e Temperos.	Número de citações Entrevistadas/os Negras/os	Número de citações Entrevistadas/os Brancas/os
Banana	21	27
Cachaça	18	14
Leite de Coco	9	17
Quiabo	8	21
Azeite de Dendê	7	7
Pimenta	7	14
Feijão Fradinho	4	4
Condimento	3	--
Curry	1	--
Cacau	--	2

Fonte: Próprias Autoras

O critério racial não produziu resultados significativos, uma vez que a maior parte dos alimentos, preparações, ingredientes e temperos compõem ambos os grupos de pessoas entrevistadas. No imaginário dessas, quando se fala de cozinha afro-brasileira, o repertório se apresenta de forma restrita, resumindo-se a partir de alimentos como a banana, quiabo, feijão fradinho; de preparações como cachaça, leite de coco, azeite de dendê; e de tempero como pimenta.

Três pessoas que se autodeclararam negras citaram *condimento* como algo que conhecem sobre a cozinha afro-brasileira. Trata-se de um termo popular ao conjunto de “ingredientes aromáticos, de sabor forte ou picante” utilizados para melhorar e/ou alterar o sabor de alimentos e preparações (CARRIJO et al., 2012, p. 03). Esse

resultado era esperado, pois o referido item se apresenta como uma característica dessa cozinha no imaginário popular.

O tempero *Murraya koenigii* (*curry*), e o fruto *Theobroma cacao* (*cacau*) foram citados por uma pessoa que se autodeclarou negra e duas pessoas que se autodeclararam brancas, respectivamente. Ambas não possuem origens afro-brasileiras, tampouco africanas e, por isso, não deveriam ser relacionadas à cozinha afro-brasileira.

Curry é um termo de origem anglo-saxã utilizado equivocadamente para designar as *masalas* indianas, isto é, as misturas de ervas, especiarias e aromatizantes que são acrescentados nas preparações. Mais precisamente, o termo “deriva de *carry*, nome de uma mistura de legumes temperados com especiarias, originária de Madras, no sul da Índia” (PELT, 2003, p. 182).

O *cacau*, por sua vez, é um fruto do cacauzeiro originário da América tropical que já era cultivado pelas civilizações pré-colombianas, pois era considerado sagrado (SILVA NETO et al., 2001). A confusão certamente faz referência ao fato de que, atualmente, devido ao seu potencial econômico, o *cacau* é cultivado em vários países africanos, em especial Costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões (EFRAIM; GARCIA; JARDIM, 2004).

Os resultados sugerem que as pessoas entrevistadas não apenas têm pouco conhecimento sobre a história e origem dos alimentos e preparações que consomem, como também não conhecem precisamente a cozinha afro-brasileira.

Mas isso acontece por quê? O que leva essas pessoas, inclusive as negras, a terem pouco conhecimento sobre a cozinha afro-brasileira? Como os questionários mesclavam perguntas fechadas de múltipla escolha e abertas, tornou-se possível compreender melhor essas questões a partir da análise da relação que as pessoas estabelecem com a cozinha afro-brasileira. Dentre as principais características destacadas, apresentam-se a *afetividade, tradição, ancestralidade, cultural e exotismo*.

A questão *afetiva* foi citada 7 vezes por discentes brancas/os e 5 vezes por negras/os. Nesses casos, segundo as respostas das pessoas entrevistadas, a afetividade se relaciona com as lembranças que determinados alimentos evocam. Ao tomar o alimento como algo que ultrapassa as necessidades fisiológicas do corpo, ele

pode ser percebido como estímulo a sentimentos, memórias ou ainda vivências para aquelas/es que o experimentam. O fato é que, quando se cozinha ou consome um prato familiar, a afetividade é transmitida de geração para geração, permitindo a perpetuação de valores sentimentais a certos alimentos (TAVARES, 2018).

A questão da *tradição* foi citada 8 vezes pelas/os pessoas brancas/os entrevistadas/os e 9 vezes por negras/os. A *tradição* por comer determinado alimento ou preparação se dá através de valores culturais de um passado que se quer conservar. Trata-se, portanto, de um fator de reconhecimento, resistência e simbologia que permite que a identidade cultural dos indivíduos seja reconhecida por outros membros da sociedade. Em outras palavras, a tradição comporta “o contínuo repensar e a reconstrução do que isso é, e, portanto, também da identidade de uma comunidade específica”; é um processo que “leva os indivíduos a repensar o mundo ao seu redor: o território, os hábitos, os pactos sociais e, ao final, eles mesmos” (MERLO, 2011 p. 28).

Já a *ancestralidade* foi citada 4 vezes por brancas/os e 8 vezes por negras/os. Mais do que remeter aos ancestrais, o conceito de *ancestralidade* abrange o culto à memória e ao passado, isto é, remete-se a um território em que determinada identidade cultural é aceita e respeitada; mais ainda, é um instrumento que possibilita aprender os valores, afetos e sabores de um determinado povo (SOUZA, 2008).

Dessa forma, a *ancestralidade* pode ser entendida enquanto um *conceito-processo* que permite com que as pessoas se conectem com as diferentes *áfricas* construídas, contadas e explicadas ao longo do tempo e espaço, a partir de práticas culturais africanas e afro-brasileiras. A cozinha afro-brasileira é uma dessas práticas culturais possíveis para se conectar com a ancestralidade africana e certamente foi essa necessidade de conexão que fez com que essa questão fosse citada, em maior parte, pelas pessoas entrevistadas que se autodeclararam negras. Se a diáspora⁹ dispersou os povos e as culturas africanas, a *ancestralidade* apresenta a possibilidade

9 O termo diáspora refere-se à dispersão de povos pelo mundo, a partir de deslocamentos forçados ou não.

de junção e reconstrução destes elementos novamente, possibilitando a compreensão do próprio ser (MACHADO; TOURINHO; OLIVEIRA, 2014).

As pessoas brancas/os destacaram a questão *cultural* 5 vezes e as negras/os 8 vezes durante a aplicação dos questionários. Sabe-se que a cultura produz uma força substancial na alimentação dos indivíduos, fazendo com que seja possível aferir o local de origem das pessoas a partir de uma análise dos pratos de comida que consomem. Em outras palavras, é a cultura que indica para os indivíduos o que é “bom” e o que é “ruim”, o que é comida e o que não é. Assim, a cultura, determina prescrições, proibições, como deve ser consumido cada alimento (cru, cozido, doce ou salgado), em quais horários, ocasiões ou dias específicos. Ao nascermos, a cultura influencia decisivamente nos alimentos que iremos ou não consumir, uma vez que hierarquias, tanto social, como alimentar, já indicam os parâmetros, padrões e critérios que serão seguidos pela sociedade (MACIEL, 2001).

A cultura alimentar brasileira formou-se a partir da mistura de diferentes culturas que se encontraram no Brasil. Sua formação se deu a partir dos grupos indígenas que aqui habitavam, seguindo-se com a vinda de portugueses colonizadores, ou melhor, invasores, e também com a chegada de pessoas negras sequestradas de África que foram escravizadas no Brasil, tudo isso levou a formação da cozinha brasileira. O acionamento desta “fábula das três raças” (DAMATTA, 1987) na chamada cozinha brasileira sem a devida compreensão das hierarquias sociais e raciais em jogo pode levar a reprodução do “mito” da democracia racial.

O conceito de democracia racial é geralmente atribuído ao sociólogo brasileiro Gilberto Freyre, em virtude da publicação de *Casa Grande e Senzala*, em 1933. Entretanto, é preciso ressaltar que Freyre nunca citou o termo “democracia racial”. Essa atribuição que é feita a ele se deve à forma com que sua obra foi interpretada pela elite intelectual brasileira. Isso porque o sociólogo se distancia da discussão do racismo que norteava os estudos das Ciências Sociais brasileiras das primeiras décadas do século XX, defendendo a influência recíproca de diversos povos – brancos portugueses, indígenas e negros africanos – na construção da cultura brasileira. Ao dar ênfase nessa *suposta* igualdade na formação do caráter nacional do país, Freyre acabou por conferir uma “sistematização e status científico” (BERNARDINO, 2002, p. 251) ao conceito de democracia racial, ainda que nunca tenha falado dele.

Cerca de vinte anos após a publicação de *Casa Grande e Senzala*, o sociólogo Florestan Fernandes, sob financiamento da UNESCO, deu início a vários estudos cujo objetivo consistia em verificar a existência da democracia racial no Brasil. Foi então que, a partir de década de 1950, iniciou-se a construção de uma mudança na interpretação da sociedade brasileira, pois o que se verificou foi, justamente, que a democracia racial no Brasil não existe e, por isso, ela se coloca enquanto um mito criado para mascarar as desigualdades existentes no país.

Os resultados de nossa pesquisa atrelam-se a esse enredo, uma vez que as respostas registradas exprimem, mesmo que de forma sutil, que a composição das influências entre brancos invasores/colonizadores, pessoas negras africanas escravizadas e indígenas na formação da cozinha brasileira não se deu de forma harmônica, tampouco democrática, pois a ordem social colonial era desigual e hierarquizada (e ainda é).

Por conta disso, a alimentação também se expressa através das hierarquias sociais existentes. Da mesma forma que a identidade pode construir um sentimento de pertencimento em relação a determinada cultura alimentar, o estranhamento causa o seu oposto, isto é, revela o distanciamento cultural do indivíduo em relação aos hábitos e gostos alimentares com os quais entrou-se em contato (MACIEL, 2004). Esse estranhamento, por vezes, revela não só o distanciamento do indivíduo como também expressa uma negação e desvalorização dessa identidade.

Sabe-se que os gostos alimentares se relacionam diretamente com a formação das cozinhas brasileiras, pois também trazem consigo um âmbito identitário e histórico. Segundo o sociólogo francês Pierre Bourdieu (2007), o gosto não é particular e específico a cada pessoa, mas resultado de uma construção histórica e social estabelecida, justamente, entre o indivíduo e a sociedade que se encontra. Assim, as preparações alimentares podem distinguir alguns grupos sociais apresentando “cardápios” que contribuem para a formação de cozinhas regionais mais etnocêntricas (BOURDIEU, 2007).

Esses alimentos, quando são consumidos por outros grupos sociais, muitas vezes são encarados como “exóticos”, dadas as suas características organolépticas, seus sabores marcantes, ingredientes diferentes e peculiaridades de texturas. No entanto, ao mesmo tempo em que o “exótico” é apontado como algo que é diferente

culturalmente do que se está habituado, a palavra também apresenta uma conotação negativa, pois há uma estratégia discursiva embutida nessa expressão que aproxima o que é “exótico” do “selvagem” e, portanto, “não-civilizado”.

É justamente nesse enredo que a questão do *exotismo* levantada por uma das pessoas entrevistadas se engendra. A pessoa que classificou a cozinha afro-brasileira como *exótica* se autodeclarou no questionário como negra. Em outras palavras, ainda que ela se veja como uma pessoa negra, exprime um distanciamento considerável em relação a cozinha afro-brasileira, já que a classificou dessa forma. Por que isso acontece? O que leva uma pessoa negra residente em um país composto por maioria negra¹⁰ a exprimir essa distância abismal com a cozinha afro-brasileira?

Na tentativa de responder a essas perguntas, tomamos contato com a obra *Pele negra, máscaras brancas*, escrita pelo psiquiatra e filósofo Frantz Fanon (2008). A partir do estudo sobre a epidermização do racismo na Martinica e na França, a obra de Fanon nos permite compreender que a alienação das pessoas negras e o consequente distanciamento de suas origens identitárias não se apresenta como uma questão individual, mas sim como um fenômeno socialmente construído, cujas raízes se concentram no colonialismo e no racismo que, para além dos domínios coloniais, colocam-se como uma importante engrenagem do sistema político capitalista vigente (ROCHA, 2015, p. 113).

Transpondo a análise de Fanon para a situação colonial brasileira, temos que toda a estrutura colonial se construiu a partir do mundo português branco. Em outras palavras, o sistema político, jurídico, econômico entre outros aspectos, moldou-se a partir das estruturas colonizadoras. Nesse mundo “branco”, o indivíduo *de cor e/ou negro* passa por diversas dificuldades na construção da sua identidade, uma vez que não possui espaço e liberdade para conduzir sua própria vida, no lugar em que vive.

Nesse sentido, não se trata apenas de uma subordinação material dos grupos colonizados diante de colonizadores, mas sobretudo da construção de um complexo de inferioridade que sepulta a originalidade cultural dos grupos colonizados (FANON, 2008). Assim, enquanto o mundo branco colonizador representado pelo continente

10 Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD Contínua efetuada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o percentual de pessoas negras – pretas e pardas – obtido em 2018 foi de 55,8%. (BARBOSA, 2019).

européu e pelos Estados Unidos é tomado como símbolo da civilização, da racionalidade e da técnica, o mundo “de cor” representado pelas áreas coloniais como a África e a América Latina é tido como local de crises políticas, sociais, econômicas, guerras, epidemias, ou seja, percebido a partir do signo do atraso, da falta e/ou ausência de civilização.

Assim, ao se deparar com a existência do racismo, em virtude da introjeção desse complexo de inferioridade desde o colonialismo, através da linguagem, das instituições, da ciência, o indivíduo negro entra em um processo de ilusão no qual quer ser visto, falar e pensar como uma pessoa branca. Nessa ilusão, a “máscara branca” se coloca como a única forma de ser visto como humano, digno da liberdade imposta e usufruída pelas pessoas brancas, além de exprimir uma oportunidade exclusiva de se sentir superior a outras/os negras/os colonizadas/os. Em outras palavras, a negação identitária e o distanciamento em relação a cultura africana e afro-brasileira funcionam como estratégias de sobrevivência na sociedade que estão inseridos (FANON, 2008).

As contribuições de Fanon nos permitem entender que a classificação da cozinha afro-brasileira como *exótica*, dada por uma das pessoas negras entrevistadas, exprime, justamente, a utilização dessa “máscara branca” em um país que é racialmente hierarquizado. A branquitude dessa máscara leva essa pessoa a uma condição de alienação, uma vez que ela não se vê capaz de escrever sua própria história por negar, justamente, suas origens.

Dessa forma, o racismo é um dos efeitos diversos do colonialismo e pode ser identificado na análise da alimentação de um determinado grupo social. No caso da pesquisa desenvolvida, além da questão do *exotismo*, outras respostas chamaram a atenção. Em um mundo desigual, a hierarquia social existente, que se baseia a partir de critérios raciais, tende a separar os mundos, isto é, o que é “coisa de branco” do que é “coisa de negro”. Essa diferenciação também existe nas comunidades de terreiro, uma vez que designam “comida de santo”, a comida dedicada aos orixás e “comida de branco” podendo essa ser representada tanto pelo prato cotidiano do arroz com feijão, como também por comidas consideradas mais sofisticadas e associadas a classes sociais mais abastadas (SOUSA JR, 2014).

Assim, a alimentação não foge à regra e também apresenta as diferenças entre os dois mundos. Ou seja, segundo uma pessoa entrevistada que se autodeclarou negra, nascida no estado de Minas Gerais e que cursa Ciência e Tecnologia de Alimentos “a comida afro-brasileira não é considerada uma refeição digna, é um acompanhamento ou uma guarnição que é colocada junto a outras preparações”.

Em outras palavras, em um mundo em que a pessoa branca geralmente é aquela que está à frente, no centro das decisões e ocupa cargos de maior prestígio social e a pessoa negra tem ocupações de baixa qualificação técnica e é colocada à margem da sociedade, o universo da alimentação também passa a ser hierarquizado: o alimento “branco” é o prato principal e o alimento “negro” é uma guarnição, acompanhamento do anterior. Além disso, o processo de *gourmetização* que comidas populares regionais e/ou étnicas têm passado contribui para a consolidação destas distinções sociais, uma vez que o acarajé, preparado por um *chef* branco e renomado internacionalmente ganha mais visibilidade e é mais aclamado do que aquele preparado pelas *baianas do acarajé* de Salvador (CHÊNE NETO; PAOLIELLO, 2017).

Em outro questionário, outra pessoa também nascida em Minas Gerais e do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e que, como a anterior, se autodeclarou negra, respondeu que a feijoada é um de seus pratos prediletos, porém seu consumo não é muito frequente, já que sua mãe não a faz sempre, uma vez que “acha [*o prato feijoada*] feio, por ser um prato escuro”. Aqui, a questão estética presente no debate racial é transposta para o campo da alimentação. Quando o desejo de ser reconhecida como uma pessoa branca é grande, é comum que a pessoa negra não somente negue sua própria identidade como também recuse e se afaste de qualquer elemento que a denuncie, isto é, que a entregue como uma pessoa negra. Como diz Fanon, esse desejo introjetado psicologicamente pelas pessoas negras as levam a esposar “a cultura branca, a beleza branca, a brancura branca” (FANON, 2008, p. 69).

Isso acontece na medida em que os seres humanos apresentam a necessidade de reconhecimento por parte de outras pessoas e quando esse reconhecimento não ocorre, é essa outra pessoa “que permanece o tema de sua ação. É deste outro, do reconhecimento por este outro que dependem seu valor e sua realidade humana” (FANON, 2008, p. 180). Dessa forma, o uso da “máscara branca” envolve a negação

da própria identidade, uma vez que a pessoa obrigatoriamente teria que passar a pensar, vestir-se, falar e até mesmo comer como uma pessoa branca a fim de obter esse reconhecimento.

Considerações finais

A pesquisa produziu resultados significativos para a compreensão do lugar da cozinha afro-brasileira no imaginário local de estudantes da Universidade Federal de Viçosa, *campus* de Rio Paranaíba-MG. Constatou-se que a maioria das pessoas não conhece a origem e a história dos alimentos que consome. A colonização, a indústria de alimentos e o processo de *gourmetização* de cozinhas regionais e/ou étnicas certamente dificultam o estabelecimento de uma perspectiva histórica para que consigamos alcançar todo o processo que envolve as comidas da cozinha afro-brasileira, isto é, seus ingredientes, seus modos de fazer, modos de comer, dentre outros aspectos.

Entretanto, para além dessa questão, os resultados obtidos mostram sentidos e significados que podem ser entendidos a partir das relações conflituosas entre pessoas negras e pobres e pessoas brancas no Brasil. Isso porque o estudo também revelou que a democracia racial continua a se apresentar enquanto mito, uma vez que existe certo distanciamento das pessoas – não somente as que se autodeclararam como brancas, mas principalmente as que se autodeclararam negras – das culturas africanas e afro-brasileiras.

Na análise desse distanciamento, foi possível compreender que o racismo tem suas raízes desde o período colonial do país. A colonização resultou na construção de uma estrutura social racista que persiste até hoje. É essa estrutura que introjeta nas pessoas negras uma espécie de complexo de inferioridade que os leva a negar e a rejeitar suas identidades. Essa questão atinge todos os aspectos que norteiam a construção dos indivíduos enquanto seres sociais: sua estética, vestimentas, círculos sociais, preferências musicais e seus gostos alimentares, levando-as a classificar determinados pratos como “feios” ou então subjugar-los como secundários, enquanto guarnições.

Embora as políticas afirmativas possibilitem a inserção das pessoas negras em espaços que antes lhes eram negados, como as universidades, há ainda um longo caminho a ser percorrido. As pessoas não precisam ser o que não são para obter o reconhecimento de outras, isto é, elas não precisam utilizar uma “máscara branca” para se sentirem parte da sociedade. Se as pessoas negras passassem a se espelhar e buscar o reconhecimento em seus próprios pares a situação poderia ser diferente, pois possibilitaria a valorização das estéticas, identidades e culturas negras de forma geral, quebrando esses discursos de inferiorização que são produzidos e reproduzidos pelas instituições sociais e pelos saberes científicos.

É esse, enfim, o papel que a Nutrição, enquanto ciência, deve assumir neste processo. Ao pensarmos na alimentação afro-brasileira a partir de termos técnicos do campo nutricional tradicional, isto é, ver os alimentos somente como fontes de carboidratos, proteínas, lipídios, ácidos graxos saturados, ácidos graxos insaturados, monossaturados, poli-insaturados, vitaminas e minerais, certamente o resultado produzido levaria a uma desaprovação de seu consumo, já que preparações como o acarajé, ocasionalmente, são tomadas somente a partir do seu alto teor de gordura saturada que levaria a diminuição do colesterol “bom” (HDL) e elevação do colesterol “ruim” (LDL). Pelo valor que as pessoas dão à ciência, a desaprovação do consumo pelo campo nutricional pode influenciar na desvalorização social da cozinha afro-brasileira.

Dessa forma, para romper com essa lógica, o campo nutricional deve estabelecer olhares mais interdisciplinares, possibilitando entender os alimentos e suas preparações para além de valores biológicos, incorporando em seu discurso científico, valores culturais, de afetividade e de ancestralidade. Além disso, ressaltar sua importância para a continuidade e para a reinvenção das tradições e das identidades culturais.

Bibliografia

ALBUQUERQUE, Wlamyra R. de, FRAGA FILHO, Walter. *Uma história do negro no Brasil*. 1.ed. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares; 2006.

BARBOSA, Bernardo. [Internet]. Número de brasileiros que se declaram pretos cresce no país, diz IBGE. *Uol notícias*, 2019. Disponível em: <https://noticias.uol.com.br/cotidiano/ultimas-noticias/2019/05/22/ibge-em-todas-as-regioes-mais-brasileiros-se-declaram-pretos.htm>. Acesso em 12 nov. 2019.

BERNARDINO, Joaze. Ação afirmativa e a rediscussão do mito da democracia racial no Brasil. *Estudos afro-asiáticos*. 2002; 24(2):247-273. DOI <http://dx.doi.org/10.1590/S0101-546X2002000200002>. Acesso em 12 nov. 2019.

BITTER, Daniel; BITAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de acarajé e das tacacazeiras. *Horizontes antropológicos*. 2012; 18(38): 213-236. DOI <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832012000200009>. Acesso em 12 nov. 2019.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica*. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CARRIJO, Kênia de Fátima et al. Condimentos e Especiarias Empregados no processamento de alimentos: considerações a respeito de seu controle físico-químico. *PUBVET* [Internet], 6(26). 2012. Disponível em: <http://www.pubvet.com.br/uploads/3e1dd4da4b21ebf1105fbc56059b9150.pdf>. Acesso em 12 nov. 2019.

CASTRO, Marcelo José de, Silva Paulo Sérgio Moreira da Silva. Negros do Alto Querosene: resistência e sociabilidade – Rio Paranaíba-MG. *Revista Perquirere* [Internet]; 14(3): 18-33, 2017 Disponível em: <https://revistas.unipam.edu.br/index.php/perquirere/issue/view/111/Revista%20Perquirere%20vol.%2014%2C%20n.%203%2C%20set.dez.%202017>. Acesso em 12 nov 2019.

CHÊNE NETO, G. B.; PAOLIELLO, R. M. Identidade cultural e fluxo gastronômico global: impactos na Cidade de Belém. In: *Anais do VIII Seminário Nacional de Sociologia e Política*, 2017. Disponível em: http://e-democracia.com.br/sociologia/anais_2017/pdf/GT10-24.pdf Acesso em 15 set. 2021.

EFRAIM, Priscilla; GARCIA, Nelson Horácio Pessoa; JARDIM, Denise Calil Pereira. *Estudo para minimizar as perdas de flavonoides durante a fermentação de sementes de cacau para produção de chocolate* [dissertação] [Internet]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2004. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/255238>. Acesso em 12 nov. 2019.

FANON, Frantz. *Pele negra, máscaras brancas*. Tradução de Silveira R. 1.ed. Salvador: EDUFBA, 2008.

FOUCAULT, Michel. *A arqueologia do saber*. Tradução de Neves LFB. 7.ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [Internet]. IBGE Cidades, 2017. Disponível em: www.ibge.gov.br/cidades. Acesso em 22 set. 2018.

- LIMA, Vivaldo da Costa. *A anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.
- MACHADO, Adilbênia Freire; TOURINHO, Maria Antonieta Campos; OLIVEIRA, Eduardo David. *Ancestralidade e encantamento como inspirações formativas: filosofia africana mediando a história e cultura africana e afro-brasileira* [dissertação] [Internet]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 2014. Disponível em: <http://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/16155>. Acesso em 12 nov. 2019.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes antropológicos* 2001; 7(16):145-156. DOI <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832001000200008>. Acesso em 12 nov. 2019.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RWD. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 49-55.
- MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, [Internet]. 1(33): 197-205, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217>. Acesso em 12 nov. 2019.
- MERLO, Patrícia. Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local. In: *Interseções*, v. 13, n. 1, 2011.
- DAMATTA, Roberto. *Relativizando: uma Introdução à Antropologia Social*. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.
- PELT, Jean-Marie. *Especiarias & ervas aromáticas: história, botânica e culinária*. Tradução de Telles A. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.
- PETRAGLIA FILHO, Marcos Franco; SANTOS, Camilla; GONÇALVES, Luciane Ribeiro Dias. Semana da Consciência Negra / PIBID - Diversidade Cultural: trabalhando a cultura afro-brasileira e a Lei 10639/03 em sala de aula. *Anais do XXVII Simpósio Nacional de História – conhecimento histórico e diálogo social*. Natal, 22 a 26 de julho 2013 [Internet]. Disponível em: https://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364865438_ARQUIVO_trabalhoAMPUH-versao2.pdf. Acesso em 12 nov. 2019.
- PESSOA DE CASTRO, Yeda. *Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro-brasileiro*. 1.ed. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras, Topbooks; 2002.
- RAMOS, Arthur. *O negro brasileiro*. Rio de Janeiro: Graphia, 2001.
- ROCHA, Gabriel dos Santos. Antirracismo, negritude e universalismo em Pele negra, máscaras brancas de Frantz Fanon. *Sankofa - Revista de História da África e de Estudos da Diáspora Africana*. 2015; 8(15): 110-119. DOI <https://doi.org/10.11606/issn.1983-6023.sank.2015.102437>. Acesso em 12 nov. 2019.
- RODRIGUES, Raimundo Nina. *Os africanos no Brasil*. Brasília: Editora da UNB, 1977.
- SILVA NETO, Paulo Júlio et al. *Sistema de produção de cacau para a Amazônia brasileira*. Belém: CEPLAC, 2001.

SOUZA, Edileuza Penha de. A ancestralidade africana de Mestre Didi expandindo a intelectualidade negra Brasileira. *9º Congresso Internacional da Associação de Estudos Brasileiros (BRASA)*, realizado na Tulane University, New Orleans, Luisiana, de 27 a 29 de março de 2008 [Internet]. Disponível em: http://www.brasa.org/wordpress/Documents/BRASA_IX/Edileuza-Penha-de-Souza.pdf. Acesso em 12 nov. 2019.

SOUSA JR, Vilson Caetano. Comida de santo e comida de branco. In: *Revista Pós-Ciências Sociais*, v. 11, n.21, jan./jun. 2014.

TAVARES, Adriano Pereira. *Comida Afetiva: Uma expressão de gosto, hospitalidade e memória* [dissertação] Mestrado profissional em turismo. [Internet]. Brasília: Universidade de Brasília; 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/32829>. Acesso em 12 nov. 2019.

Recebido em: 02/09/2020.

Aceito em: 01/10/2021